Вишнёвый мусс (постный)

Автор: Мухаббат
01.03.2012 08:17 - Обновлено 01.03.2012 08:18



И в дни поста можно питаться разнообразно и вкусно. Данный десерт тому подтверждение. Этот мусс можно сделать и с другими ягодами, например клюквой, клубникой, брусникой, смородиной. В общем, выбор за вами.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 гр. замороженной вишни

200 гр. сахара (или по вкусу)

4 ст.л. манной крупы

щепотка соли

600 мл. воды

мята (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вишню, не размораживая, подавить при помощи толкушки. Залить водой и поставить на

огонь. Дать закипеть и варить минут 5. Отвар процедить через двухслойную марлю (я использую широкий стерильный бинт).

Поставить процеженный отвар на огонь, дать закипеть, посолить и всыпать манную крупу. Варить на медленном огне 20 минут при постоянном помешивании. В конце варки добавить сахар.

Дать массе немного остыть и взбить миксером до однородного состояния.

Разложить мусс по стаканам (креманкам) и дать полностью остыть, прикрыв верх стаканов пищевой пленкой.

Украсить ягодами и веточками мяты.

{jcomments on}